

Νόστιμο και αφράτο αλμυρό κέικ, με γραβιέρα και λιαστή ντομάτα. Ιδανικό για σνακ και όλες τις ώρες!

## Τι θα χρειαστείτε

320 φαρίνα (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)

1 κ.γλ. baking powder

150 γρ. βούτυρο λιωμένο

2 αυγά

200 ml γάλα

60 γρ. τριμμένη γραβιέρα

7-8 ντομάτες λιαστές

3 φέτες μπέικον

Αλάτι και πιπέρι

# Αλμυρό κέικ με λιαστή ντομάτα και μπέικον

## Εκτέλεση συνταγής

Λιώνουμε το βούτυρο (όχι να κάψει και μας ψήσει τα αυγά). Σε μεγάλο μπολ προσθέτουμε το βούτυρο και τα αυγά και ανακατεύουμε με αυγοδάρτη. Προσθέτουμε και το γάλα και στη συνέχεια το τυρί και ανακατεύουμε με κουτάλα.

Κόβουμε τη λιαστή ντομάτα και το μπέικον σε λωρίδες. Σωτάρουμε ελαφρά το μπέικον. Τα προσθέτουμε στο μίγμα.

Προσθέτουμε το baking powder στη φαρίνα. Χρειάζεται για να γίνει το κέικ μας αφράτο, να μη μας λασπώσει.

Βάζουμε λίγο αλάτι ακόμα στο μίγμα και προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι, ανακατεύοντας με κουτάλα να ομογενοποιηθεί καλά το μίγμα και να ενσωματωθεί το αλεύρι.

Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμα για κέικ, μακρόστενη ή στρογγυλή φόρμα (10 X 30 εκ. η μακρόστενη ή διαμέτρου 20 εκ. η στρογγυλή).

Ψήνουμε στη μεσαία θέση του φούρνου για περίπου 50 λεπτά έως 1 ώρα στους 180°C στον αέρα. Ελέγχουμε στα 45 λεπτά βυθίζοντας ένα μαχαίρι. Όταν το μαχαίρι βγει καθαρό, το κέικ μας είναι έτοιμο.

Το αφήνουμε να κρυώσει πολύ καλά πριν το βγάλουμε από τη φόρμα και το κόψουμε.

Καλή όρεξη!

# Αλμυρό κέικ με λιαστή ντομάτα και μπέικον

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Λιώνουμε το βούτυρο (όχι να κάψει και μας ψήσει τα αυγά).
- 2 Σε μεγάλο μπολ προσθέτουμε το βούτυρο και τα αυγά και ανακατεύουμε με αυγοδάρτη.
- 3 Προσθέτουμε και το γάλα και στη συνέχεια το τυρί και ανακατεύουμε με κουτάλα.
- 4 Κόβουμε τη λιαστή ντομάτα και το μπέικον σε λωρίδες. Σωτάρουμε ελαφρά το μπέικον. Τα προσθέτουμε στο μίγμα.
- 5 Προσθέτουμε το baking powder στη φαρίνα. Χρειάζεται για να γίνει το κέικ μας αφράτο, να μη μας λασπώσει.
- 6 Βάζουμε λίγο αλάτι ακόμα στο μίγμα και προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι, ανακατεύοντας με κουτάλα να ομογενοποιηθεί καλά το μίγμα και να ενσωματωθεί το αλεύρι.
- 7 Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμα για κέικ, μακρόστενη ή στρογγυλή φόρμα (10 X 30 εκ. η μακρόστενη ή διαμέτρου 20 εκ. η στρογγυλή).
- 8 Ψήνουμε στη μεσαία θέση του φούρνου για περίπου 50 λεπτά έως 1 ώρα στους 180°C στον αέρα. Ελέγχουμε στα 45 λεπτά βυθίζοντας ένα μαχαίρι. Όταν το μαχαίρι βγει καθαρό, το κέικ μας είναι έτοιμο.
- 9 Το αφήνουμε να κρυώσει πολύ καλά πριν το βγάλουμε από τη φόρμα και το κόψουμε. Καλή όρεξη!